

Karakeş Tavuk Tajin

Toplam 100 dk Hazırlama 25 dk · Pişirme 75 dk 6 kişilik Orta ~480 kcal Açılış 18/10

Tavuk tajin, tavuk butları soğan, zencefil, zerdeçal, tarçın, limon turşusu, zeytin ve bademle yavaş pişirir.

Malzemeler

- 1.2 kg Tavuk but
- 2 adet Soğan
- 3 diş Sarımsak
- 1 tatlı kaşık Zencefil
- 1 tatlı kaşık Zerdeçal
- 0.5 çay kaşık Tarçın
- 1 adet Limon turşusu
- 1 su bardağı Yeşil zeytin
- 0.5 su bardağı Badem
- 2 su bardağı Kuskus

Yapılış

- Tavukları zencefil, zerdeçal, tarçın ve tuzla ovun.
- Soğanı zeytinyağında 8 dakika yumuşatın.
- Tavukları ekleyip her yüzünü 5 dakika mühürleyin.
- Sarımsak ve 1.5 su bardağı su ekleyip kapağı kapatın.
- Tavukları kısık ateşte 55 dakika pişirin.
- Limon turşusu, zeytin ve bademi ekleyip 10 dakika daha pişirin.
- Kuskusla sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Limon turşusunu son bölümde eklemek tuz ve ekşiliğin dengeli kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Kuskus, sıcak yemek ve taze kişnişle tajin kabında servis edin.

Alerjenler

Kuruyemiş

Gluten

